



<https://www.mepillasquisando.com>



1084 - CHAMPIÑONES RELLENOS DE CARNES Y MOZARELA



INGREDIENTES:

16 Champiñones grandes.
1 Cebolla.
3 Dientes de Ajo.
75 gr. de Carne de cerdo.
75 gr. de Carne de Vacuno.
50 ml. de Vino blanco.
2 Bolas de Mozarela.
4 Ramitas de Perejil.
1 Cucharadita de Orégano.
Sal, Pimentón y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Pelamos la cebolla y los ajos y lo picamos todo muy fino. En una sartén, echamos un chorro de aceite de oliva y lo calentamos a fuego medio. Echamos la cebolla y el ajo con un poco de sal y la cocinamos hasta que comience a dorarse. Después añadimos las carnes picadas, el perejil y el orégano, lo salteamos todo durante dos minutos y lo retiramos del fuego, dejamos enfriar y formamos bolitas, reservamos. Limpiamos los champiñones, retirando el tronco con cuidado para que salga entero y con una cucharilla quitamos cualquier resto que pueda haber quedado. Pre calentamos el horno a 180° C. En una bandeja de horno, echamos un chorro de vino blanco y ponemos los champiñones. Ponemos una bolita de carne en cada champiñón, presionando para que tome forma del propio champiñón, ponemos una rodajita de mozarela encima y una pizca de pimentón. Los ponemos rellenos de Carnes y Mozarellaemos en una bandeja en el horno a media altura, horneando con calor arriba y abajo durante 15 minutos, hasta que el queso se haya fundido y los champiñones cojan un color oscuro.

<https://www.mepillasquisando.com>